Anno XXVIII - Fasc. 642 Roma, 16 Agosto 1932 - X (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL ... AGRICULTURAL INSTITUTE 22 AUG. 1932

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 642 (16 Agosto 1932).

E se gli « umidi » vincessero? (*C. A. Cortina*) — A proposito del regime proibizionista in America (*Silvio Froyo*) — I parlamentari per l'agricoltura: Lo Stato per le trasformazioni boschive (*Guido Viale, deputato al Parlamento*) — Il nuovo raccolto del grano (*A. Santi*) — Il nonsenso del miele e delle prugne americane in Italia (*A. B.*) — Alcune malattie dei conigli (*Dott. Borin*) — Una pianta nettarifera e pollinifera poco valorizzata (*Mainelli*) — Vantaggi sui foraggi nei Silos — Contro vespe e calabroni — Per conservare la frutta — Curiamo le piante: La morìa degli olmi e i sostegni vivi della vite (*Dott. Giuseppe Zanoni*) — Echi di cronaca agraria — Fra Riviste e Giornali — Decalogo per l'allevatore della pecora (*G. Barontini*) — Rubrica di varietà per le famiglie.

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

PER LA DIFESA DELLA VITE

SOLFATO DI RAME - Titolo garantito 98-99 %. È il rimedio più sicuro contro la *peronospora della vite*, la *peronospora della patata e del pomodoro*, la *bolla del pesco*, l'*occhio di pavone dell'olivo*, la *cercospora della barbabietola*, le *carie del grano*, *le alghe delle risaie*, ecc.

Il Solfato di rame italiano ha la stessa composizione chimica, e quindi la stessa purezza ed efficacia di quello straniero, e costa assai meno.

ZOLFI - *Acido ed Extra Albani di Pesaro - Ventilato e 1° Extra Trezza - Ventilato « Italia » - Ventilato « Tre Stelle » - Zolfi Ramati al 3, 5 e 10 %. I « Veri Zolfi di Romagna Trezza Albani »* sono i più puri e i più fini, e quindi i più efficaci contro *l'oidio o crittogama della vite* ed altre malattie delle piante coltivate.

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

Arseniato di Calcio colloidale
Arseniato di Piombo colloidale

Gli Arseniati di Calcio e di Piombo allo stato colloidale sono universalmente riconosciuti i più efficaci per distruggere gli insetti che divorano le foglie, i fiori e i frutti delle piante coltivate e specialmente le *tignole dell'uva, del melo, dell'olivo, degli agrumi, il verme delle mele e delle pere, la cassida delle barbabietole*, ecc.

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

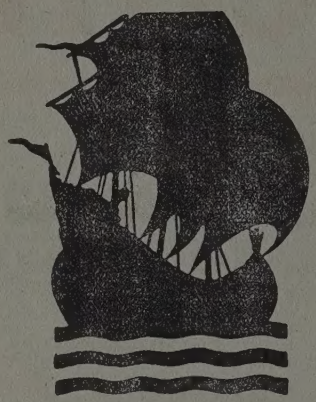
Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

LA III FIERA DEL LEVANTE DI BARI

6-21 SETTEMBRE 1932-X

ha incluso nel suo programma una vasta Sezione di Agricoltura

essa abbraccia tutte le branche con importanti mostre particolari



MOSTRA DELLA MONTAGNA e DELLA FORESTA

MOSTRA DEGLI ANIMALI DA CORTILE

MOSTRA DEL VINO e DELL'OLIO

con possibilità di contratti e ricchi premi

Agricoltori!

intervenite in massa alla

FIERA DEL LEVANTE - BARI

6-21 SETTEMBRE 1932-X

IL TELEFONO

« Non oso arrischiare di mandare nell'incertezza i prodotti sul mercato; così molte volte mi restano in fattoria con gran danno mio e del mezzadro ». Così parla un agricoltore malcauto e poco di spirito. L'amico che lo ascolta sorride: si capisce, *egli nella sua fattoria ha il telefono, col quale prende facili preventive informazioni della piazza, evitando perdite e gite a vuoto.*

✦ ✦ ✦

Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.)

Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna.

Agricoltori,
Orticoltori,
Floricoltori,
Allevatori di bestiame

ricordate: un'aiuto prezioso al vostro lavoro e al vostro successo si trova nell'uso dei potenti insetticidi e antiparassitari del Monopolio di Stato:

ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
SAPONE DI NICOTINA

Per la convenienza del prezzo e per la facilità del trasporto e dell'uso preferite il

SOLFATO DI NICOTINA

:: Chiedete questi prodotti al vostro tabaccaio ::

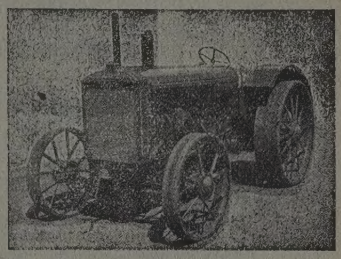
RUD. SACK

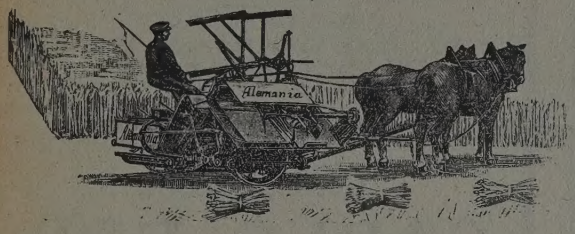
Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

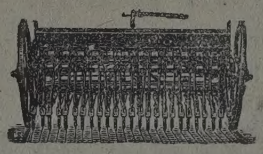
FAHR ORIGINALI

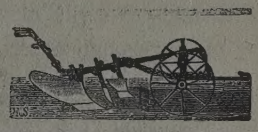
Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.

Trattori "Allis Chalmers"
Trebbiatrici "Clayton"
Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.









ANTONIO FARINA - VERONA
Rappresentante Generale per l'Italia.

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'ARTA EPIZOOTICA sì caustica, sì tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome « CREOLINA »
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

Vivaio Scuola E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI — Chiedere catalogo

F.lli SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA (Barriera Piove)
300 Ettari di COLTURA
2500 metri quadrati di SERRE
a riscaldamento termale
CATALOGHI GRATIS

LE MIGLIORI PIANTE
AI PIÙ BASSI PREZZI
CONSULTATE IL NUOVO
CATALOGO
GRATIS A RICHIESTA
PRIMO BALDACCI E F.I
PISTOIA

SEMENTI DI GRAMINACEE
DI OTTIMA QUALITA', di massima purezza e di perfetta germinazione, alpine e importate dall'Estero.
MISCUGLI DI SEMENTI
per formare prati stabili e temporanei.
Barbabietole originarie della Germania
Stabilimento Agrario Forestale
SILVATERRA
CHIUSA D'ISARCO (Alto Adige)

"OLLOMONT,,

Società Anonima

TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO

Stabilimenti in TORINO e VERCELLI

per la

fabbricazione del SOLFATO DI RAME

IL SOLFATO DI RAME

è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora

IL SOLFATO DI RAME

cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico

Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,

è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

ZOOSAN BIAGI

ZOOSAN BIAGI

Adottata da innumerevoli Proprietari e Allevatori per prevenire e combattere le malattie dei suini

PREPARAZIONE SPECIALE DEI LABORATORI della

FARMACOTECNICA RICCI

BOLOGNA

Prezzo d'ogni scatola L. 9.50

Risultati ottimi, spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

Indirizzare: **ZOOSAN BIAGI**

Farmacotecnica Ricci

Via Mazzini N. 25 - BOLOGNA

Società Anonima

CARLO ERBA

MILANO

Sanapecore

(autorizzato con Decreto N. 7408 della R. Prefettura di Milano)

RIMEDIO CONTRO LA DIASTOMATOSI EPATICA DELLE PECORE

(Estratto etereo Felce Maschio)

CRESELION

ANTISETTICO DISINFETTANTE

largamente impiegato in veterinaria

LA "BIOCHIMICA,, - VERCELLI

FITAMINA

SUPERALIMENTO

ESTRATTO DAL PERICARPIO DEL RISO

Integratore della comune alimentazione

Contiene: Acido fitofosforico 35 per cento - Vitamine A - B - D

Come si aggiunge un pizzico di sale per dare sapore ai cibi, così per aumentarne il potere nutritivo e renderli vitali, si deve aggiungere al latte, alle minestre, alle puree ecc. un pizzico di **FITAMINA** :: :: ::

FORNACI VENETE RIUNITE - VICENZA

BLOCCHI FORATI

Brevetti italiani: N. 8328, 1930 - N. 3430, N. 7102 - 1931

Per la costruzione di

SILOS CIRCOLARI PER FORAGGI

a doppia camera d'aria

PERFETTA CONSERVAZIONE DEL FIENO

ECONOMIA

Sezione di muro

SILOMATTONE

12 pezzi per metro quadrato peso kg. 8.500 l'uno

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

PAOLO BARTOLOZZI

E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

AGRICOLTORI, ricordate che il

SUPERSOLFO

è il rimedio più economico ed è efficacissimo per combattere ogni sorta di insetti dannosi e di malattie crittogamiche delle piante coltivate.

Oltre il **Supersolfo semplice** si fabbrica anche il **Supersolfo ramato** contro tutte le crittogame che si combattono coi sali di rame, la cui azione si cumula con quella del **Supersolfo.**

Certificati, istruzioni e prezzi presso la

OFFICINA GAS S. PAOLO - ROMA Via Ostiense

SCONTO DEL 5% A FAVORE DEI NOSTRI ABBONATI

G. B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Firenze - Roma - Napoli - Palermo

Le ultime pubblicazioni della

Biblioteca Agricola Paravia

a) Serie **agraria:**

GIORGIO MALVANO

LA CHIMICA DEL TERRENO

volume in 16° di pagg. 108, con figure intercalate nel testo

L. 5.50 franco di porto

b) Serie **zootecnica:**

ALESSANDRO DE MORI

PELLI, PIUME E PIUMINI DI CIGNO, D'OCA E D'ANATRA

volume in 16° di pagg. 176, con 28 tavole fuori testo

L. 8.50 franco di porto

N. B. - Tutti i volumetti della "AGRICOLA,, di *comodo formato tascabile sono solidamente legati in cartoncino.*

Ordinazioni e richieste alle Librerie PARAVIA di Torino Milano-Firenze-Roma-Napoli-Palermo ed ai migliori librai del Regno.

PIANTE

ORNAMENTALI-FRUTTIFERE

Grande coltivazione speciale

DI

CACTEE

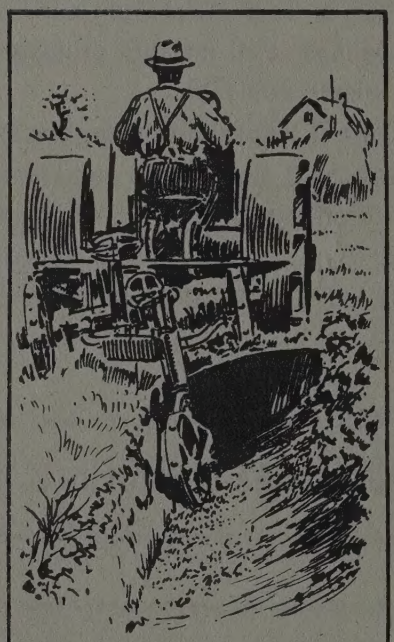
Premiato stabilimento d'orticoltura

A. SCIACCA & FIGLI

CATANIA (120)

Chiedere Cataloghi

Il Mobiloil vi rende di più



Vi conviene acquistare Mobiloil nei fustini metallici da 55 Kg. *a rendere*. Avete sempre a disposizione una buona provvista e non pagate il recipiente.

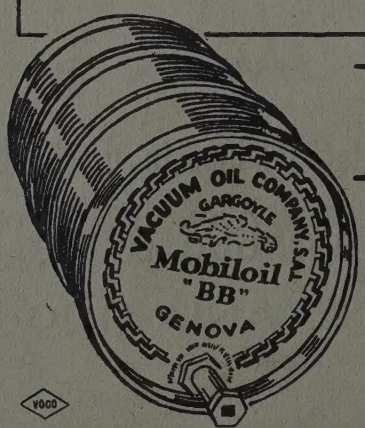
CON un olio ordinario nella vostra trattrice correte il rischio di costosi inconvenienti, avete il fastidio di frequenti pulizie delle candele, delle valvole, degli stantuffi; e il consumo risulterà sempre esagerato.

Il Mobiloil rende di più, elimina gli inconvenienti, dura il doppio e vi costa, in definitiva, meno di ogni altro olio.

Nelle arature più profonde, nei più faticosi lavori agricoli

il

Mobiloil resiste *e dura di più*



VACUUM OIL COMPANY, S. A. I.

ANNO XXVIII — Roma, 16 Agosto 1932 - X — FASCICOLO 642

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

E se gli "umidi„ vincessero?

Leggevo stamane, in una corrispondenza parigina alla Stampa, le preoccupazioni che il Dott. Luigi Falonari, Presidente dell' « Unione Italiana vini » manifestava recentemente sulla rivista *Le Comerce franco-italien* a proposito degli attuali travagliati scambi vinicoli fra le due maggiori potenze latine. Preoccupazioni che lo portavano ad invocare, quasi ad implorare, come sanatoria, un contingente di almeno cinquantamila Ettolitri di vini comuni nostri da esportarsi in Francia colla tariffa massima doganale di 55 franchi l'Ettolitro.

E perchè non invocare invece il catenaccio contro i dodici o quattordici milioni di Champagne, che, ancora nel 1931, l'Italia, malgrado gli inasprimenti francesi contro i nostri vini e malgrado la crisi, ha importato a suon di aurea moneta dalla Francia?...

* * *

Leggendo parimenti stamane, qui, negli ozi pensanti e riposanti della dolce mezza montagna, l'ordine del giorno votato nei giorni scorsi a Milano nella riunione delle Federazioni agricole Lombarde, pensavo che invocare un più vigile e più intenso rigore contro la sofisticazione del Vino e di altri prodotti principi della nostra agricoltura in terribile crisi, è già una magnifica cosa, ma ci lascia lontani da quel toccasana, che è ormai sogno permanente ed opprimente dei poveri agricoltori, i quali hanno ancora le cantine piene e che vedono quasi con terrore — non è un paradosso!... — arrivare un prossimo raccolto vinicolo abbondante.

* * *

Scorrendo tutti i diligenti ed opportuni e patriottici comunicati che l'ottimo ufficio della stampa agraria ci dirama, con lodevole premura, sulla non lontana festa dell'uva ed i fervorini calorosi, direi appassionati, con cui si incitano i produttori e pubblico a fare larga offerta e non meno largo consumo dell'uva da tavola, sono una grande, una bellissima cosa. Ma siamo sempre ancora ai rimedi temporanei, che mitigano e non sanano.

E pensavo che, contemporaneamente, bisognerebbe mirare più oltre e più in largo. Bisognerebbe, fra tutti, cercare i nuovi sbocchi, preparare espansioni più vaste e più durature alla nostra esportazione.

Perchè questa non s'improvvisa, nè si conquista in un giorno o in una stagione. Gli scettici o i perenni demoralizzati potranno sorridere a questa mia invocazione e dirmi subito che ora c'è la corsa al protezionismo, e che, coll'incalzarsi ovunque della mediovale pazzia dei dazi protettori, è inutile parlare di nuovi maggiori sbocchi per una qualsiasi esportazione agricola. E qui io ripeto subito la domanda che metto a titolo di questo mio articolo: *E se gli « umidi » vincessero?*

E, cioè, se in America, colla nuova non lontana elezione presidenziale trionfasse il principio della abolizione, od anche solo del radicale ritocco, alla legge che proibisce le bevande vinicole e alcooliche?

Pensiamo subito quale vasto campo di mercati si riaprirebbe per i viticultori di tutto il mondo!

Ed aggiungiamo un'altra domanda non meno ovvia e notevole: L'Italia si troverà preparata a questa eventualità prodigiosa di nuovi mercati aperti per i suoi vini e pei suoi liquori in tutta la grande Repubblica stellata?

Abbiamo a Nuova York ed in altri centri dell'America, una Camera di Commercio Italiana, che è una scolta stupenda per i nostri interessi, e da tempo sulle sue pubblicazioni fa patriottici accenni a questa possibile, se non proprio ancora probabile eventualità.

* * *

Anche nella prossima gigantesca battaglia presidenziale si troveranno ancora di fronte i due soli grandi partiti americani, il Democratico ed il Repubblicano. Partiti che non hanno nell'esattezza del nome il loro programma, perchè, in fondo, la divisione fra loro è stata finora di protezionismo e di libero scambismo. Ma quest'anno anche la vecchia divisione ha subite le infiltrazioni delle correnti che battono travaglianti pel mondo. E la lotta — anche a causa dei delitti dell'alcaponismo, e come reazione contro di essi — pare anche impostata sull'abolizione o sul mantenimento del proibizionismo alcoolico. Quest'anno la divisione fra *umidi e secchi* è salita quasi in primo piano. E gli stessi candidati alla suprema carica della Repubblica già vi hanno fatta aperta allusione nel loro programma.

Franklin Roosevelt, il nuovo e appassionato alfiere dei democratici, che è sceso in campo contro l'attuale capo dei Repubblicani Hoover, e che pare seguito già da una grande onda di popolarità, si sarebbe nettamente lasciato ascrivere fra gli abolizionisti.

Ma, avvenga o non il trionfo *immediato* di questi ultimi, certo la cosa è tutt'altro che da scartare. Ed è per questo che i francesi e gli spagnoli sopratutto già si stanno preparando per l'eventuale conquista dei nuovi grandi e molteplici mercati americani.

E l'Italia? Essa ha più di tutti dovere imperioso di prepararvisi, anche perchè, per essa, sarebbe il caso più favorevole non di una conquista, ma di una riconquista, perchè i nostri vini in America sono da tempo antico conosciuti, apprezzati e desiderati.

Corio Canavese (Torino).

C. A. CORTINA

P. S. Avevo già scritto e chiuso in un bustone con altri manoscritti per il presente fascicolo il suddetto mio articolo, quando la diligenza postale mi portò quassù, assieme a parecchi altri, un articolo del nostro antico e valoroso collaboratore Cav. Uff. Silvio Frojo, da Santa Maria della Battaglia (ove egli dirige uno dei grandi Stabilimenti Ramazzotti). L'articolo che qui sotto pubblicherete tocca e completa magnificamente l'argomento dell'abolizionismo Americano e della preparazione necessaria per il nostro paese di saperne a tempo approfittare.

C. A. C.

A proposito del regime proibizionista in America

(" Corriere della sera ,, N. 183 - Anno 57)

Non sono affatto d'accordo col giudizio del Signor Beniamino de Ritis sull'America e sugli Americani. Pare a me ingiusto affermare che una mente puritana regni in America ed un corpo pagano la governi; più ingiusto ancora il curioso e non certo riverente giudizio del Sig. de Ritis fa scaturire dal cozzo dei due corni della sua premessa; che, cioè, dal conflitto della mente puritana e dal corpo pagano origini, fatalmente una criminalità professionale, una criminalità che compirebbe le sue gesta intorno al giocondo simbolo del vino se dipendesse dalla ridda infernale della suburra americana revocare o riconfermare il regime secco, far rivivere o far trionfare il regime umido. Gli Americani hanno, come io ho già scrittto una volta sulla « Rivista Agricola », ritenuto di aver fatto opera civile e morale col muovere guerra all'alcool; questa è stata una guerra aspramente combattuta, ma la vittoria non sarà conseguita e si verrà ad una tregua, non vi saranno nè vincitori nè vinti. Non ci sarebbe da stupirsi se un giorno fossero gli umidi a riaccendere la guerra all'alcool.

Non scrivo per polemizzare ma per dire che sono perfettamente d'accordo col sig. de Ritis sulla necessità di prepararsi commercialmente, come stanno facendo i Tedeschi ed i Francesi, per sfruttare la possibilità di domani, cioè di conquistare il mercato vinicolo di quel paese che si prevede abbia a modificare le leggi proibizioniste ed a permettere l'entrata dei nostri vini.

Ed ecco il punto della discussione: se a noi mancasse la preparazione, con quali vini ci presenteremmo noi al riaperto mercato? Noi abbiamo trascurata la nostra enologia; già prima che si potesse parlare di enotecnia razionale, i nostri vini avevano rinomanza e celebrità, e non è d'uopo risalire al Cecubo ed al Falerno, chè in tempi più vicini a noi, la Malvasia ed il Moscato avevano nome e gloria. Gli Italiani, non intuirono, non previdero l'avvenire, non tentarono l'industria vinicola e, naturalmente, ogni vantaggio mancò. Quando l'enologia era ancora bambina, i pionieri dell'enotecnia svolsero attiva opera per invogliare i viticultori a coltivare vitigni scelti ed a confezionare vini fini; ma venne il momento in cui i Francesi, per difetto di produzione delle loro uve, si precipitarono nei mercati della Penisola alla ricerca dei vini da taglio. Fu fatalità per la viticoltura e l'enotecnia italiana: tutti gli sforzi dei produttori di vino conversero in un punto solo, nel preparare vini da taglio, cercarono per quanto più possibile di confezionare vini carichi di colore, ricchi di alcool e di acidi; vini robusti, astringenti capaci di migliorare vini deboli e scadenti. La facile vendita di quei vini ed il buon prezzo che dalla vendita se ne ritraeva fecero trascurare, se non abbandonare, l'industria dei vini fini e di lusso, là, dove qualche tentativo era cominciato a farsi. Venne poi il momento in cui l'esportazione dei vini da concia, di punto in bianco, mancò, fu allora che la grande produzione dei vini meridionali cercò sbocco nel Settentrione e trovò dei sostenitori della « Teoria del Taglio ». Fu questo un gran male perchè allora il Barlebbone si vestì presso da Chianti e da Barolo. Vero si è che, grazie alle provvide misure del Governo Fascista, la legge sulla tutela dei vini tipici è venuta, dopo tanto, a salvaguardare l'onore della bottiglia e del fiasco; ma qualcosa ancora, mi sia permesso esporre la mia idea, bisognerebbe fare: riesaminare la posizione di quei vini che in grandi masse convengono nei mercati delle grandi città, che non si chiamano per nome, ma si contradistinguono con cifre e lettere come tipo A. tipo B., tipo C. etc.

Per i mercati americani, se mai questi a noi dovessero riaprirsi, occorrerebbe che noi vi ripresentassimo vini nostri di vecchio nome e di grande pregio: Grignolino, Barolo, Valpolicella, Moscato di Siracusa, Malvasia di Lipari...

Occorrerebbe che le nostre bottiglie si presentassero con una originalità schietta e propria.. lungi da sembrare un'imitazione di prodotti esotici.

Non dobbiamo affatto prefiggerci d'invadere il mercato americano se mai questo si riaprisse, con dei vini tipo A. tipo B. tipo C. con dei vini da bettola ed osteria, e da saloni, per dirla americanamente; noi faremmo due cose brutte: lavoreremmo per la concorenza e dovremmo contentarci d'un lucro meschino, non faremmo un buon nome ai nostri vini ma a noi un cattivo nome: quello di alimentatori dell'alcoolismo. Mi devo riportare a quanto, tempo fa, io scrissi sul « Sole »: Gli enofili si affannano a dimostrare che il vino è il migliore rimedio per combattere l'alcoolismo; essi dicono che quando si ha a disposizione del buon vino, si fa a meno di bere liquori; e qui cade in acconcio un'osservazione che certamente non è senza importanza — specialmente per l'America — se si tratta di buon vino e dell'uso moderato di esso, ad un certo accordo, forse, si potrebbe arrivare; ma quando si tratta della gran massa di vino che solo si apprezza per la sua ricchezza alcolica, l'accordo diventa difficile. Noi abbiamo in Italia dovizie di uve e di vini che possono darci nel Nuovo Mondo quel posto che dovremmo, perchè Itala ed Enotria significano *terra di uva* e *terra di vini*.

Accanto a S. E. Acerbo, e come suo primo collaboratore per l'agricoltura abbiamo la geniale personalità di S. E. Arturo Marescalchi, che è indubbiamente l'enologo più competente in Italia, ed io, se non temessi di azzardare una mia proposta vorrei che egli, che tanto oggi si occupa della rinascita delle cantine sociali, invogliasse queste allo studio ed alla preparazione dei vini che ridiano fascistica giovinezza all'enologia italiana.

Santa Lucia della Battaglia 3 agosto 1932-X

SILVIO FROJO.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Lo Stato per le trasformazioni boschive

Nell'ultima tornata di lavori è stato presentato alla Camera il disegno di legge per l'assunzione a carico dello Stato delle verifiche relative alle domande di trasformazione di boschi in altre qualità di coltura e di terreni saldi in terreni soggetti a periodiche lavorazioni, quando si tratti di terreni appartenenti a proprietari diretti lavoratori e compresi nella zona superiore ai 600 metri.

Il provvedimento, per necessità di bilancio, ha avuto la limitazione dell'altitudine. Col seguente articolo il nostro illustre collaboratore on. Viale, dimostra la necessità di rendere completa l'azione statale iniziata.

La montagna non potrà a meno di essere immensamente grata a S. E. il Ministro Acerbo, per avere egli voluto, con tanta sollecitudine, venire incontro ai suoi bisogni in un momento come questo, per essa così difficile. Dopo il tanto parlare che si è fatto dei bisogni della montagna, del pericolo del suo spopolamento, l'attuale disegno di legge, pare il migliore provvedimento per dare al montanaro la sensazione che si vuole venire veramente in suo aiuto.

Il piccolo proprietario di montagna, il quale possedendo un qualche minimo appezzamento di terreno gerbido voglia ridurlo a coltura agraria, per averne in questi momenti di crisi quel pane, che difficilmente riuscirebbe a procurarsi altrove, non dovrà più sostenere una spesa, spesso superiore al valore stesso del terreno, per la preparazione di tipi planimetrici, e per far venire lassù il tecnico, che gli dica come deve sistemare la sua proprietà. Tali spese per l'innanzi saranno sostenute dallo Stato o meglio dalla Milizia nazionale forestale a carico di quello striminzito capitolo 49 del bilancio.

La Commissione è stata titubante nel formulare la proposta di una maggiore estensione da darsi al decreto stesso; proposta dalla quale non può esimersi, se non altro nella speranza che, migliorandosi le condizioni del bilancio, la medesima possa essere accolta.

E' infatti da ritenersi che solo esigenze di bilancio hanno costretto l'onorevole Ministro a limitare gli effetti del presente decreto ai terreni posti al di sopra dei 600 metri sul livello del mare, e a quelli appartenenti a proprietari diretti lavoratori. Ma sia permesso a questo proposito di ricordare, che la ragione per la quale da tempo si insiste perchè le spese di verifica dei terreni vincolati che si vogliono dissodare gravino non sul proprietario singolo, ma sulla comunità, ossia sullo Stato, oltre che questione di solidarietà nazionale, nel senso di venire con tal mezzo in aiuto a popolazioni poverissime, è altresì questione di diritto, di principio, di giustizia. Non vi è alcun dubbio che, date le condizioni speciali dei terreni di montagna ed i gravi danneggiamenti al piano che ne sono derivati in passato dal loro cattivo uso, lo Stato abbia il diritto di intervenire, e di pretendere che nessun nuovo dissodamento si effettui senza il suo permesso; ed effettuandosi si subordini a quei procedimenti che valgano ad impedire qualsiasi danneggiamento a fondi sottostanti. Ma le spese occorrenti, perchè lo Stato possa esercitare questo suo diritto (spese di accesso dei suoi funzionari) in quanto questo non viene fatto valere a favore del montanaro, ma del proprietario del piano, non si possono fare gravare sul primo.

L'addossare allo Stato le spese di verifica dei terreni vincolati, che si vogliono dissodare più ancora che un provvedimento d'ordine economico a favore della montagna, ripeto è un provvedimento di giustizia: è un gravame che da troppo tempo ed ingiustamente sulla medesima si è fatto gravare.

Voler fissare a 600 metri il livello a cui si inizia la montagna povera, non corrisponde alla realtà; giacchè alla stessa altitune ben diverse sono le forme di coltura che si riscontrano tra l'esposizione di mezzogiorno e quella di tramontana, e ancor più diverse le colture del mezzogiorno d'Italia e quelle dell'Italia settentrionale. Dove nel mezzogiorno d'Italia a 600 metri prosperano le colture più intensive della vite, dell'olivo, e non di rado anche degli agrumi, nell'Alta Italia non si rinviene più che il castagno, e qualche magra coltura di cereali.

Inoltre, limitando l'atto generoso ai terreni sopra i 600 metri, ne verranno esclusi quei piccoli appezzamenti di bosco, che sono rimasti qua e là in mezzo alle colture agrarie del piano e della zona pedemontana. Piccole zone, che costituiscono come la riserva di ingrandimento, di tanti poderi, di modestissimi proprietari e che oggi non possono più essere dissodati, senza uno speciale permesso dell'autorità forestale e ciò per effetto del decreto-legge 3 gennaio 1926. Condizione veramente strana di questi terreni, i quali agli effetti della legge forestale del 1877 non furono compresi fra quelli che disboscandosi e dissodandosi possono dare luogo a disordine idrogeologico, e che è presumibile in tale categoria di terreni nemmeno potranno essere messi ai sensi del decreto 30 dicembre 1923; ma che in attesa che questa legge si applichi vengono considerati come *vincolati*. Ma peggio un vincolo che viene a colpire non chi ha conservato male i propri terreni, ma chi ne è stato geloso custode, non solo nel suo interesse ma di quello supremo del paese. Giacchè per effetto delle disposizioni del predetto disegno di legge, proprietari di due zone contigue di terreno in condizioni perfettamente eguali; di cui uno incurante di danni che poteva causare alla proprietà e all'interesse generale, abbia distrutto il suo bosco; l'altro lo abbia conservato; il primo può liberamene dissodare il proprio terreno, senza bisogno di alcuna autorizzazione e di alcuna spesa, il secondo in quanto ha conservato il bosco sul suo fondo, se vuole dissodarlo bisogna che ne chieda il permesso, e sostenga le spese, per l'accesso del funzionario governativo, il quale dirà se egli può fare ciò che al comproprietario del fondo vicino non è in alcun modo inibito. Ora si domanda: dal momento che si sgravano i proprietari di terreni vincolati delle spese per queste verifiche, — terreni vincolati perchè in condizioni che con un inconsulto dissodamento potrebbero danneggiare i fondi sottostanti, — si può continuare a far gravare tali spese sui fondi vincolati soltanto per presunzione, e per il fatto che il proprietario è stato un diligente conservatore del suo fondo?

Dato l'articolo del bilancio, dal quale la benemerita Milizia nazionale forestale si è dichiarata pronta a prelevare le spese per questi accessi, come ho detto in principio, non si può insistere per una maggiore estensione da darsi al presente provvedimento, perchè per eliminare una ingiustizia si correrebbe il rischio di compierne un'altra. Però si può chiedere, se le spese occorrenti per la maggiore estensione da darsi a queste verifiche gratuite, non si potrebbero addossare ad un qualsiasi altro capitolo del bilancio, si potrebbe anche vedere se alla discriminante dell'altitudine non sia possibile sostituire quella della superficie; e cioè accordare la verifica gratuita alle domande per dissodamento di una limitata estensione di terreni, ad esempio, quelli non superiori ad un ettaro, lasciandone invece il carico a coloro che vogliono dissodare superfici maggiori. In tal modo si verrebbe in aiuto del piccolo proprietario, sia esso della zona superiore o inferiore ai 600 metri; si faciliterebbero quei piccoli arrotondamenti di proprietà che spesso l'entità della spesa di verifica rendevano proibitivi, mentre costituiscono modesti, ma pur sempre utili miglioramenti della fiorentissima agricoltura di colline.

GUIDO VIALE
Deputato al Parlamento.

Il nuovo raccolto del grano

In un precedente articolo quando la trebbiatura del grano era solo all'inizio — abbiamo riferito, che nonostante la « ruggine » provocata dal maltempo (specialmente in alcune località) il nuovo raccolto del grano, a quanto dicevano parecchi agricoltori e commercianti, pareva soddisfacente. Ma adesso che la trebbiatura è già a buon punto si constatano i danni causati dalla ruggine. Quest'anno, si ebbe una rilievo della massima importanza sui frumenti precoci, i quali si dimostrarono di uno sviluppo vegetativo inferiore agli altri anni, ed, in causa delle stranezze meteorologiche della primavera, hanno poi pagato il loro contributo al pari dei grani tardivi:

Un'altra constatazione di una certa importanza, che si rileva dai rapporti campestri, è che, specie nelle nuove varietà, la resistenza della ruggine cambia da una località all'altra e anche da campo a campo. Da quanto ci consta, solo il vecchio e glorioso *Rieti* ha confermata la sua resistenza, se non l'assoluta immunità, così pure dicasi dei suoi derivati.

Da quanto abbiamo potuto rilevare e apprendere da serie informazioni, risulta che la ruggine ha imperversato maggiormente nell'alta e media Italia, producendo una pricipitata maturazione della granella con conseguente striminzimento e con fragilità della paglia, resa servibile soltanto per lettiera. Epperciò, essendo la qualità e la quantità del prodotto intaccate dalla ruggine, si può, calcolare su una certa perdita in granella e con una resa alla macinazione in prevalenza di crusca, cruschello e farine scadenti. Da questo notevole danno della ruggine sui cereali, e specialmente sul grano, finora non è stato ancora possibile poter liberare tanto la nostra agricoltura che quella di tutto il mondo. Potrebbe darsi che colla solforazione delle piante di cereali, si possa impedire in tutto o in parte l'infestazione della ruggine, ma una tale operazione è tecnicamente impossibile su milioni di ettari di terreno, foss'anche coll'uso della aviazione. Già da anni e anni si sta studiando il modo di far scomparire le ruggini dei cereali, e a tale scopo sono state sterminate le piante di crespino piante credute atte a portare il flagello delle ruggini) e si ottennero risulati buoni ma non esaurienti.

Facciamo voti che il grano, nostro pane quotidiano abbia d'ora innanzi le benedizioni del Cielo, e che la scienza sappia creare delle varietà non solo precoci e di elevata produzione, ma pur anche resistenti alle ruggini.

Fra le altre constatazioni ragguardevoli, di quest'anno c'è questa che i terreni sani ben sistemati, dove le acque piovane hanno un libero scolo, hanno avuto grani meno intaccati dalle ruggini. Citiamo ad esempio le colline e i terreni di monte, bene esposti e di perfetto scolo, i quali hanno frumenti che non conoscono o poco soffrono le ruggini. Chissà che anche l'uso della concimazione del grano abbia una certa influenza sulla resistenza della pianta, somministrando un po' meno perfosfato e molto azoto.

La buona pratica e l'esperienza hanno dimostrto che il mal del collo della pianta del riso, che non è altra che un bruscone, dal più al meno localizzato, è favorito dall'eccesso di materie azotate e non contrapposte dalle dovute concimazioni fosfatiche e da quelle potassiche. L'equilibrio e il rapporto fra i vari alimenti delle piante, hanno una grande parte d'influenza sulla resistenza delle malattie e per ottenere frutti abbondanti e sani.

A. SANTI

Il nonsenso del miele e delle prugne americane in Italia

Mentre il Duce sta studiando ogni mezzo per stimolare le risorse agricole italiane ed evitare in tal modo importazioni di derrate le quali possono benissimo, e di qualità superiore, prodursi in patria, importazioni le quali non fanno che aggravare e ritardare il pareggio della bilancia commerciale; mentre fin da 2000 anni fa un Virgilio ci regalava nelle sue Georgiche un trattato magistrale sull'apicoltura; mentre l'introduzione negli Stati Uniti della bionda ape italiana — la razza ideale delle mellifere — ha identificato ancora una volta, anche ruralmente, il nome d'Italia con ciò che vi ha di meglio nelle produzioni agrarie; mentre è divenuta universale la fama del miele di Bormio e del Monterosa; e Teocrito, Meli e l'inglese Leigh Hunt decantarono le soavità del miele siciliano del Monte Ibla; mentre il Rucellai e l'Alamanni, inspirandosi al sommo poeta latino, ci lasciarono poemi didascalici sulle api, che ai pregi letterari congiungono quelli dell'insegnamento tecnico, e l'ape italiana è l'emblema dell'attività costruttiva e del successo; non possiamo trattenere un impeto di dolorosa sorpresa e di sdegno, quando apprendiamo dai recenti manifesti delle esportazioni americane per l'Italia che 134 barilotti, per quasi Kg. 10.750, di miele americano e 298 casse per chilogrammi 18.663 di miele delle Isole Hawaii sono stati spediti da questo porto la scorsa settimana con destinazione proprio alle porte della più classica regione mellifera alpina del Regno. Una siffatta spedizione ci sembra quasi un delitto di lesa patria, mentre a diecine contiamo le ditte che ci scrivono continuamente dall'Italia per trovar modo di vendere il miele di loro produzione in America.

Ma come mai, ci domandiamo, con prospettive di richiesta di miele così importanti in Italia stessa; con tante brave ditte che si sforzano di trovare uno sbocco al miele italiano come tale si ha proprio bisogno di venire — in questi tempi di scarsa divisa aurea per sopramercato — a comperare in America una derrata di cui v'ha ad esuberanza in paese? Ed allora sorge spontaneo il dilemma: O non si vuol pagare un prezzo equo a scapito dell'economia patria, o si vuole perpetuare, a scapito dell'economia patria, lo snobismo per i prodotti esteri; perchè non possiamo ammettere nè che il miele italiano non sia per lo meno uguale, anzi lo riteniamo superiore, all'americano, nè che ve ne sia penuria. Potrebbe darsi anche — ma non vogliamo neanche sospettarlo, tanto ci indisporrebbe — che l'importato sia miele destinato a trovare la sua destinazione finale come... miele italiano; il che costituirebbe come è stato altrove accennato per le marche o le designazioni estere nei cappelli, una frode punibile con la reclusione fino ad un anno o con la multa fino a lire 10.000; e ci darebbe a dubitare assai... di tante altre cose!

* * *

Le prugne secche offrono la seconda di cambio. L'Italia ha ritirate dalla California nei 9 mesi terminanti col 30 marzo ultimo libbre 12.144.515 di prugne secche, contro libbre 15.097.884 nell'ugual periodo dell'anno fiscale precedente. Sulla base di 6 soldi la libbra, e delle cifre della corrente annata, sono circa 730.000 dollari, ossia circa 14 milioni di lire che l'Italia paga all'America, per che cosa? Per una derrata che potrebbe prodursi a perfezione ovunque, si può dire, in Italia stessa; senza pagare un tributo così grave a paesi esteri, che ci fanno coi loro prodotti una concorrenza spietata in Italia stessa, per tacere dei mercati esteri, e respingono i prodotti italiani con tariffe doganali proibitive e restrizioni « sanitarie » dal mercato americano.

E pensare che il grande successo degli Stati del Pacifico nell'industria delle prugne secche è dovuto principalmente alla « Italian prune » o prugna grossa settembrina italiana, che

nelle nostre vallate alpine o dell'Appennino matura tardi e precisamente in settembre quando cioè il sole non è più così caldo da potersene fare l'essiccamento al sole, mentre colla coltura intensiva industriale — e non sparpagliata com'è attualmente — e con un buon essiccatoio artificiale (nel mezzogiorno potrebbe l'essiccamento farsi anche al sole) vi si potrebbe creare un'industria altrettanto redditizia di quella degli Stati del Pacifico. I quali hanno esportato nel 1931 circa 258 milioni di libbre, per dollari 11.520.860 di prugne secche principalmente in Inghilterra, in Francia, in Germania e negli altri paesi non solo del Nord, ma anche del Sud d'Europa, alle porte d'Italia!

Se vi è un albero che riesce bene quasi dappertutto in Italia, esso è il prugno. Lo sa Gorizia, ad esempio, che produce prugne squisite, ricercate sul mercato austriaco e germanico. Perchè si trascurino queste risorse, e si paghino delle diecine di milioni di lire all'America che potrebbero rimanere in Italia, oltre ad una possibile somministrazione dei mercati esteri, è una incognita, che si risolve in difetto di produzione industriale, e snobismo pei prodotti esteri. Ma ciò non può, non deve durare e non durerà certo!

* * *

A quando, se si continua di tal passo, viene la voglia di domandare, vedremo i limoni della California a Palermo, il marmo dell'Alabama a Carrara, e... la polenta coi osei dalle Hajai a Bergamo?

New York luglio 1932.

A. B.

Articoli del nuovo Codice Penale
che interessano l'agricoltura

Ecco qualche articolo del nuovo Codice Penale che interessa molto da vicino l'agricoltore:

Art. 633. « Chiunque invade arbitrariamente, vale a dire senza avere titolo o ragione qualsiasi, terreni o edifici altrui, pubblici o privati, al fine di occuparli o di trarne altrimenti profitto, è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione sino a due anni, o con la multa di L. 1000 a L. 10.000».

Art. 637. — « Chiunque senza necessità entra nel fondo altrui recinto da fosso o da altro stabile riparo è punito, a querela della persona offesa, con la multa fino a lire mille ».

Art. 638. — « Chiunque, senza necessità, uccide o rende inservibile o comunque deteriora animali altrui è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione fino ad un anno e la multa fino a L. 300 ». Aggiunge però: « Non è punibile colui che commette il fatto sopra volatili sorpresi nei fondi da lui posseduti e nel momento in cui gli recano danno ». Severamente puniti sono gli atti di sabotaggio. Infatti: « Chiunque per vendetta od altra ragione danneggia o taglia o distrugge piantagioni di viti, di alberi fruttiferi, boschi o vivai forestali è punito con la reclusione da 6 mesi a 3 anni, e contro di lui si procede d'ufficio senza bisogno della querela di parte » (articolo 635).

L'art. 727. punisce le crudeltà e i maltrattamenti commessi a danno degli animali con la multa da lire 100 a 3000. I principali fatti che cadono sotto l'azione di questo articolo sono: i colpi di bastone, le frustate violenti, i pugni e i calci: le ferite prodotte dal confricamento dei finimenti, l'impiego di animali non idonei a lavorare per vecchiaia, malattie, ferite o zoppia; il lavoro sproporzionato allo stato fisico o alla età, l'abbeveraggio e la nutrizione forzata, la spennatura dei polli vivi, il loro trasporto con la testa penzoloni e le gambe legate, l'accecamento degli uccelli e la manomissione dei nidi.

SEMENTI d'ortaggi - Fiori - Foraggi d'ogni specie
Bulbi - Attrezzi - Concimi - Insetticidi
si possono acquistare presso:
INGEGNOLI a Roma, Via Arenula 48
succursale a Napoli, Via Guglielmo Sanfelice 49
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

Alcune malattie dei conigli

Sono stati segnalati svariati casi di infezioni di malattie, quasi tutte a carattere contagioso, in alcuni allevamenti di conigli.

Qualche soggetto ammalato è stato inviato all'Istituto Zooprofilattico di Padova il quale ha confermato la diagnosi già avanzata.

Trattavasi purtroppo di affezioni ormai inguaribili, per le quali nessun rimedio curativo potevasi consigliare.

Al riguardo dobbiamo rilevare che la chiave del successo dell'allevamento del coniglio sta non già nel curar le malattie che avessero a manifestarsi, bensì nell'adozione di misure atte a prevenirle.

Con l'applicazione di opportune norme igienico - dietetiche si può evitare la comparsa negli animali di qualsiasi malattia, riuscendo talvolta a combattere dei mali che hanno già invaso il loro organismo.

Tra le malattie che più di frequente colpiscono gli allevamenti, ve ne sono alcune a manifestazioni esterne, altre invece che s'insediano nell'interno del loro corpo. Delle prime ricordiamo:

La rogna del corpo. — Malanno causato da un minuscolo parassita che si localizza in un primo tempo attorno alla apertura nasale, ma che poi si estende alle regioni vicine della faccia, nelle orecchie e infine alle zampe, negli spazi interdigitali e sulla regione plantare, sui garretti e sulle ginocchia. Le parti colpite si ricoprono di spesse croste grigiastre o di noduli sottocutanei provocanti un forte prurito.

Gli animali con la rogna soffrono e dimagriscono, e se non vengono curati finiscono col morire. Se la malattia è al suo inizio si può tentarne la cura rasando innanzitutto il pelo che sta attorno alle parti ammalate, asportando quindi tutte le croste dopo averle mollificate con bagni di acqua calda e sapone molle. Le ferite messe allo scoperto, si umettono poi con qualche specifico che all'uopo si trova in commercio, quali l'olio solforato al 7 per cento, il balsamo del Perù ecc., ripetendo il trattamento per due o tre volte.

Gli animali affetti dalla rogna prima di ogni altre cosa dovranno essere subito isolati, e i loro ricoveri accuratamente lavati con acqua bollente e disinfettati con creolino o carbolineum.

La cura contro la rogna è sempre molto costosa, e pertanto da consigliarsi solo per conigli di razze pregiate per la loro pelliccia e nei casi in cui la infezione sia allo stato incipiente.

Un'altra malattia causata pur essa da parassiti esterni è:

La cura contro la rogna è sempre molto costosa, è percedente e molto più contagiosa. Si manifesta pure con delle croste sulle orecchie e non solo alla superficie e nella regione del padiglione, ma anche entro al condotto uditivo. Gli animali colpiti scuotono spesso la testa che tengono quasi sempre inclinata e alle volte non sanno tenersi in equilibrio come presi da vertigini. Al pari della precedente questa forma di rogna è sempre accompagnata da dimagrimento, che va sempre più accentuandosi, fino a far soccombere gli animali colpiti.

La cura consiste nel liberare gli orecchi e i condotti uditivi dalle croste e materie ingombranti, previo rammollimento degli stessi con acqua calda e sapone, umettando poi le parti, messe a nudo, con la pomata Helmerich, o con un miscuglio di olio e benzina oppure con una soluzione composta di olio, petrolio, benzina e creosoto.

La massima cura nella pulizia e disinfezione delle conigliere dovrà sempre aversi al fine di evitare nuove comparse della malattia.

Ma sopratutto occorre prevenire!

Rr. BORIN
dell'Agricoltore Veneziano.

Una pianta nettarifera e pollinifera

poco valorizzata

Il Girasole appartiene alla famiglia delle composite: esso è originario del Perù e del Messico, donde furono portati i semi a Madrid e, secondo il Targioni-Tozzetti, lo si conobbe per la prima volta in Italia a Padova, indi a Firenze verso la metà del secolo XVI.

Appena visto, fu chiamato Chrisantemum Peruvianum, e dal giardino reale di Madrid si diffuse per tutta l'Europa sotto svariate denominazioni; in Italia la composita in parola venne chiamata coppa di Giove, fior di San Marco, bellide Pliniana, erba o pianta massima, corona reale.

Al Girasole si dà comunemente poco valore, come del resto anche a molte altre e utili piante, e per questo motivo dagli apicoltori e dai proprietari di campi non viene coltivato. I primi dovrebbero estenderne invece la coltivazione, col seminarlo dovunque possibile, perchè offre assai nettare e polline alle api proprio in momenti di scarso raccolto, fiorendo in principio dell'estate, quando cioè i grandi raccolti nettariferi sono finiti, e mentre vengono falciati i secondi fieni.

I contadini e i proprietari di campi e di pollai dovrebbero poi praticare la coltivazione del girasole, offrendo detta pianta dell'ottimo becchime per il pollame e tutti gli animali da cortile.

Del Girasole parlano fin dal 1801 il Contardi, il Duschet e il Rocca nell'« Observationes sur les plantes ». Essi ne raccomandano la coltivazione, perchè « le bestie ne mangiano la foglia, i semi sono eccellente nutrimento per i volatili, ed i fiori sono utili alle api in una stagione in cui le fioriture sono passate ».

Anche il compianto ed esimio Autore del Volume « Apicoltura », il Maestro cav. Francesco Gerloni, che fu Docente di Api-Bachicoltura nella Scuola Agraria Prov. di San Michele a A. e referente di Apicoltura presso il Consiglio Agrario Prov. in Trento, nell'interessante capitolo sulla flora apistica, fa menzione del vegetale predetto. Dice così:

« Mi sia permesso di richiamare l'attenzione dell'apicoltore sul girasole, pianta rusticana, che seminata a riprese, offre, fino a tardo autunno, non solo buon raccolto di miele e di polline, ma abbondanti chicchi per il pollame. Da noi non si conosce ancora il valore di questa composita come in altri paesi, poichè non è coltivata quanto meriterebbe. I numerosi semi spremuti danno il 34 % di olio, ed il gambo, se è robusto, serve per un anno quale sostegno alla vite. Ve ne sono a mio sapere 8-10 varietà per il colore dei semi, ma ciò non è di grande importanza ».

Il girasole non chiede particolare coltura o terreno, basta che questo sia mosso al momento della semina.

MAINELLI.

Vantaggi sui foraggi nei Silos

Con la conservazione dei foraggi per mezzo di silos si hanno i seguenti vantaggi:

1. — Il fieno-silos è meglio digerito del fieno ordinario, perchè essendo pastoso (contiene il 30-35 per cento di umidità, mentre il fieno ne contiene circa il 12 per cento) viene masticato e ruminato meglio.

2. — Ha un potere nutritivo di poco inferiore al fieno, dando così modo di realizzare una rendita maggiore di un terzo.

3. — Il fieno silos ha bisogno di un minor numero di manipolazione, quindi richiede minore spesa di mano d'opera.

4. — Si ha maggiore libertà nella scelta dell'epoca dei tagli, e si può approfittare anche di una breve tregua tra una pioggia e l'altra.

5. — Il fieno silos essendo pastoso non produce fiorume, e tanto meno polvere, così dannosa agli animali.

6. — Si utilizzano meglio i fabbricati perchè in eguale cubatura, venendo il fieno silos fortemente compresso, si può tenere un quintalato tre o quattro volte maggiore di quello che può essere immagazzinato nel fienile di tipo comune.

7. — Sono evitati gli incendi, così frequenti e così disastrosi.

8. — I silos permettono di utilizzare anche i mangimi scadenti che altrimenti verrebbero difficilmente impiegati per l'alimentazione del bestiame.

Contro vespe e calabroni

Il prof. Malenotti consiglia per catturare vespe e calabroni nei frutteti, l'uso di vasi-trappola sospesi ai rami contenenti miele ed acqua o vermut di Torino e formati da bottiglia a collo largo.

Ora in pratica, le bottiglie a collo largo non si trovano facilmente nelle case e di regola bisogna comprarle apposta.

Invece le boccette a collo stretto, cioè con foro di centimetri da uno e mezzo a due di diametro, si trovano in ogni famiglia e molte volte sono accatastate nei ripostigli come cose pressochè inservibili.

Ebbene, anche le bottiglie ordinarie, cioè quelle a collo stretto, servono egregiamente alla cattura di vespe e calabroni. Ne ho viste nel decorso settembre — dice il prof. Malenotti — molte appese con uno spago a rami di peri in un frutteto del Vicentino, le quali si erano riempite, in pochi giorni, di quei divoratori delle frutta.

Le bottiglie e le boccette ordinarie presentano, dunque, su quelle a collo largo, tre vantaggi: si trovano dappertutto e quindi il loro impiego può farsi subito dove se ne presenti il bisogno; 2) sono più economiche perchè si possono utilizzare quelle avanzate all'uso casalingo; 3) evaporano meno, cioè lasciano esaurire più lentamente la azione attiva della miscela liquida, con il risultato di farla durare più a lungo.

Per conservare la frutta

Per ben conservare la frutta occorre preservarla dall'aria. L'aria consuma, ed accelera la maturazione. Per questo le piccole cantine sono preferibili alle grandi con voluminosi spazi vuoti; sarà più facile colmare le prime completamente, come conviene.

I frutti si possono sovrapporre nei telai, ma sono da ripassare tutte le settimane per lo scarto dei frutti guasti. A magazzinaggio compiuto si lasciano aperte le finestre per un paio di settimane, per dare sfogo alle esalazioni che la frutta fresca produce; dopo di che si chiudono tutte le aperture ermeticamente. Eventuali muffe si combattono con solforazioni, ma sono casi rari, se le cantine furono prima convenientemente ripulite, arieggiate ed intonacate con calce. Negli stessi locali si possono conservare anche altri prodotti del giardino, purchè non esalino odori penetranti, che la frutta assorbirebbe.

Sistema assai migliore è quello di conservare la frutta ben stipata entro casse o barili. L'esperienza ha insegnato che in tal modo si può conservare le pere primaticce fino alle Feste di Natale, le squisite pere autunnali fino a dicembre-gennaio e le pere tardive fino all'estate inoltrata.

La Bella di Boskoop imballata in ottobre, si potè portare al mercato nel mese di maggio, ed accorsero ancora parecchi giorni per ottenere frutti ben maturi, morbidi e gustosi.

Casse o barili si rivestono internamente con fogli di carta robusta, si introducono i frutti avvolti in carta di vecchi giornali ben aderenti frutto contro frutto, si ricopre il tutto con foglio di carta robusta e si chiude coi relativi coperchi facendo una certa pressione, sui frutti, in modo da evitare gli spazi vuoti.

Si intende da sè che i recipienti destinati per la conservazione devono essere ben puliti e privi di odori. Converrà munire di etichette i recipienti chiusi per distinguere il contenuto.

I recipienti si potranno sovrapporre nelle cantine e così si risparmierà molto spazio, ma converrà sempre tenere staccato dal suolo il primo strato, frapponendo dei listelli di legno, o mattoni.

Seguendo questo sistema si potranno portare al mercato i frutti verso la primavera, quando i prezzi sono molto più elevati.

CURIAMO LE PIANTE!

La moria degli olmi e i sostegni vivi della vite

L'olmo di cui sono note le benemerenze sia come albero ornamentale che come prezioso ausigliario in agricoltura, da qualche anno (1929) in numerose regioni d'Italia (Emilia, Marche, Toscana, Umbria) sta passando un brutto guaio e si avvia rapidamente verso la distruzione, minato da una gravissima malattia, già studiata sotto il nome di « Moria degli olmi » nei paesi centro-europei, determinata dalla virulenta infezione di un fungo imperfetto della famiglia delle *Stilbacee*, il *Graphium ulmi*.

Gli olmi colpiti dalla moria si riconoscono a vista per chè le foglie delle piante infette, seccano improvvisamente, assumendo un colore bruno rossastro, i rametti avvizziscono e si ripiegano a pastorale. Il parassita invade il cilindro legnoso dell'albero alterandolo profondamete. Praticato un taglio in un rametto, se la pianta è ammalata, presenta sotto la corteccia una zona circolare bruna, la cui larghezza è in relazione alla gravità dell'attacco.

Il disseccamento avviene in seguito alla occlusione, da parte dei « tilli », dei vasi dell'ultima cerchia annuale del legno che impediscono il passaggio dell'acqua e delle soluzioni saline indispensabili alla vita della pianta.

Finora contro questo temibile parassita non si conosce miglior difesa diretta che l'abbattimento degli alberi ammalati e la lotta indiretta contro gli *scolitidi* (S. scoljtus, S. moltistriatus, Marsch.) che sembrano diffusori del graphium. Molto più utile invece è la ricerca e la diffusione di una o più specie di olmi immuni alla moria quali l'*Ulmus pumila*, e l'*U. Japonica, U. Racemosa*, da sostituire gradualmente a quelle non resistenti coltivate.

L'*U. pumila*, se potrà mantenere le prerogative di immunità dimostrate in Olanda e in Germania, ci darà la possibilità di risolvere la questione pratica della difesa della malattia.

Se viceversa le varietà elencate non si dimostrassero adatte al nostro ambiente, bisogna pensare ad altre essenze capaci di sostituire l'olmo stesso nella sua funzione più importante che è quella di essere uno dei sostegni vivi della vite più adatto perchè forte e di rapido sviluppo, di apprato radicale raccolto non polonifero, perchè sopporta bene la potatura e quindi non viene ad ombreggiare eccessivamente, da ottimo legname da opera e « perchè reca ai fusi giocondissimo parto » (Columella).

Lo scopo di questa nota è di rilevare quali sono le specie arboree da adattarsi come sostegno o tutore o marito vivente della vite in sostituzione dell'olmo e rispondente ai requisiti necessari quali in sintesi:

consentire il maggior sviluppo e rendimento possibile della vite, ridurre al minimo il danno inevitabile dell'adugiamento e sottrazione degli alimenti al terreno sottostante in quanto la vite in alberate, è sempre o quasi compagna indivisibile della coltura promiscua.

Premesso questo, ove si intendesse fare una graduatoria per meriti, il posto d'onore spetterebbe senza dubbio all'acero campestre e al bagolaro, seguiti dalle altre essenze che ad essi assomigliano e da cui essi gradualmente allontanansi per qualità ed esigenze, ed all'ultimo posto dovrebbero mettersi gli alberi fruttiferi, l'ulivo, e il gelso.

L'*acero campestre* o testucchio o oppio o chioppo o anche pioppio come lo chiamano i contadini toscani, è il tutore maggirmente diffuso.

Questo tutore, definito dal Gasparin « palo vivente » viene usato tanto nei terreni di piano che di collina; si adatta bene a qualunque terreno, resiste bene al gelo ed ai forti calori, è poco danneggiato dagli insetti, la sua chioma piccola e rada col piccolo sviluppo delle radici fittonanti, lo rendono adattissimo come sostegno della vite.

Il bagolaro o spaccasassi o olmo bianco (Celtis australis) appartiene ad una delle tribù della famiglia delle Ulmacee.

E' un albero a corteccia liscia e lucente grigia che ricorda molto quella del faggio, il tronco se adulto è alquanto scanalato e può raggiungere 1 m. di diametro e notevole altezza (metri 20-25).

Ha foglie molto abbondanti, di forma ovale, allungate chiare e tenere appena spuntate; divengono spesse, ruvide, verde cupo sula pagina superiore quando sono più adulte.

Il bagolaro si adatta ad ogni terreno, ad ogni tipo di potatura ed è poco ombreggiante. Il suo legno, di color bianco grigiastro, è ottimo per la flessibilità elasticità, tenacità e durata tanto che è apprezzatissimo per un'infinità di usi e industrie prima delle quali quella delle fruste.

Il bagolaro, sia per la resistenza alle malattie, sia pel valore alimentare delle sue foglie, che esperienze fatte all'istituto Sperimentale Zootecnico di Modena hanno dimostrato essere di poco infriori a quelle dell'olmo, può in genere sostituire convenientemente quest'ultimo.

Premettendo, che un buon tutore debba presentare sistema radicale non troppo esteso e chioma poco espansa e folta, indico gli alberi che più giustamente vengono usati da noi e cioè: acero campestre, bagolaro, frassino, orniello, salice, pioppio nero, quercia, cerro, olmo, ontano, corniolo, alberi da frutto, gelso, olivo.

Dott. GIUSEPPE ZANONI.

Il 3° Congresso Internazionale della vite e del vino si terrà in Roma dal 23 al 30 ottobre

Per il III Congresso Internazionale della Vite e del Vino che si svolgerà in Roma dal 23 al 30 ottobre p. v. è già costituito il Comitato d'Onore del quale fanno parte le più alte personalità politiche italiane ed i Ministri per l'Agricoltura dei principali Stati viticoli d'Europa.

Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste, il Ministero delle Corporazoni, tutte le organizzazioni del Regime interessate alla viticoltura e cioè la Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori; la Federazione Nazionale Fascista Industria Vini, Liquori e Affini; la Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico e Oleario; il Sindacato Fascista Tecnici Agricoli; la Federazione Cantine Sociali; la Federazione Italiana Consorzi Agrari; l'Istituto Internazionale d'Agricoltura; l'Istituto Nazionale per l'Esportazione, sono stati invitati a presentare relazioni sulla loro attività. Tali relazioni costituiranno una preziosa documentazione di quanto l'Italia ha fatto per l'agricoltura e in modo speciale per la viticoltura.

Sono già pervenute importanti relazioni dall'Ungheria, dalla Spagna, dalla Francia e molte se ne annunciano.

Il problema della vite e del vino sarà trattato, più che dal punto di vista strettamente tecnico da quelle dei suoi riflessi economici, e dall'importanza che la produzione viticola ha per i paesi viticoli e per gli scambi internazionali.

E' durante lo svolgimento del Congresso che si radunerà pure a Roma l'Assemblea plenaria della Commissione Permanente Internazionale di Viticoltura la quale è presieduta dal senatore francese Maurice Sarraut e di cui è Vice Presidente per l'Italia l'on. Arturo Marescalchi, Sottosegretario di Stato all'Agricoltura.

Nella stessa occasione la Federazione Nazionale Fascista delle Cantine Sociali si è proposta di organizzare un convegno fra i dirigenti delle Federazioni ed Unioni delle Cooperative viti-vinicole dei vari Paesi ed approfittando della adunata dei giornalisti agricoli, che si avrà in Roma per il Congresso, sarà pure convocato un Convegno Internazionale fra i Giornalisti di Riviste e Periodici Viti-Vinicoli dei vari Paesi.

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

CONCORSO PER DIRETTORE DELLA CATTEDRA DI PARMA. — Il n. 164 della Gazzetta Ufficiale del 18 luglio 1932 ha pubblicato il bando per questo concorso, indetto dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Le domande dovranno pervenire entro 90 giorni dalla data della pubblicazione alla Direzione generale dell'Agricoltura con i documenti di rito. Gli esami e la prova pratica saranno fissati con successivo avviso.

LA « FONDAZIONE AGRARIA NOVARESE » ENTE MORALE. — E' stata riconosciuta con R. Decreto 6 giugno 1932 X n. 825 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 166 del 20 luglio.

L'ABORTO EPIZOOTICO DEBELLATO? — Il corrispondente da Grosseto del *Messaggero* scrive:

Il dott. Vincenzo Lanzillo, veterinario municipale di questa città, già noto per la scoperta del piroplasma Suis, ha approntata una memoria scientifica per la cura dell'aborto epizootico dei bovini e sopratutto del bacillo di Bange del *micrococcus Melitensis di Bruce*. Le bestie ammalate del bacillo di Bruce sarebbero guarite con un semplice trattamento ottenuto dopo lunghi studi dal dottor Lanzillo. Siccome le ultime esperienze scientifiche hanno dimostrato che i bovini, i caprini e gli ovini trasmettono all'uomo col latte, e col formaggio la malattia chiamata « febbre maltese », così il dott. Lanzillo ha pensato di estendere il suo metodo chimioterapico alla specie umana, certo di ottenere risultati ottimi. Il metodo del dott. Lanzillo viene praticato per la via endovenosa e in pochi giorni la febbre è domata.

IL COMMERCIO MONDIALE DELLE UOVA. — Dai dati pubblicati dall'Istituto internazionale d'Agricoltura, *Ceres Italica* rileva che nel 1931 il commercio mondiale delle uova ha subito soltanto una leggera flessione rispetto al 1930, poichè mentre le esportazioni da 4,64 milioni di quintali sono scese a 4,56, le importazioni sono passate da 4,55 a 4,49 milioni di quintali. Tra i paesi esportatori che hanno potuto aumentare i loro invii all'estero l'anno scorso, sono da ricordare la Russia, la Danimarca, la Turchia e il Belgio; i paesi che hanno invece meno esportate nel 1931 rispetto al 1930 sono quelli dell'Europa sud-orientale, tranne la Bulgaria; notevolissimo il ripiegamento delle esportazioni dagli Stati Uniti (58,6 per cento).

Dei paesi importatori, tre hanno aumentato i loro acquisti (la Francia del 113 %; l'Italia dell'8 %, e la Svizzera del 14 %) mentre quattro li hanno ridotti e cioè l'Inghilterra, che è il più grande importatore del mondo, del 2,3 %; la Germania del 10,7 %; la Spagna del 14,8 %; e l'Austria dell'1 %.

Le importazioni del primo trimestre 1932 sono state, in confronto a quelle del periodo corrispondente nel 1931, minori in Inghilterra, in Francia, in Austria e in Spagna; stazionarie in Germania e superiori in Italia e in Svizzera. Nell'insieme, per i paesi indicati, le importazioni del primo trimestre 1932 sono state inferiori del 10,7 % a quelle del gennaio-marzo 1931 (874 mila quintali circa contro 948 mila).

IL QUINTO CONGRESSO MONDIALE DI POLLICULTURA A ROMA. — Sotto l'alto patronato di S. M. il Re d'Italia e sotto la Presidenza di S. E. il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste si terrà in Roma nel 1933 XI — comunica il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — il Quinto Congresso Mondiale di Pollicoltura con Esposizione ai mercati di Traiano.

I quattro primi Congressi ebbero luogo, in Olanda nel 1921, in Spagna nel 1924, nel Canadà nel 1927, in Inghilterra nel 1930. Quello che si terrà in Italia nel settembre del prossimo anno, organizzato dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Direzione Generale dell'Agricoltura, avrà la sua solenne inaugurazione in Campidoglio.

I lavori del Congresso si svolgeranno all'Istituto Internazionale di Agricoltura, ove formeranno oggetto di speciale trattazione questioni generali e di genetica, di fisiologia di alimentazione e di allevamento, di igiene e di patologia, di insegnamento e di organizzazione, di economia e commercio dei prodotti avicoli ed, infine, di coniglicoltura. Ai mercati di Traiano saranno ordinate le Esposizioni Nazionali, organizzate direttamente dai Comitati dei Paesi aderenti al quinto congresso, le quali illustreranno i progressi conseguiti nell'industria avicola dalle varie Nazioni, e la mostra degli animali vivi, la quale non avrà però carattere di concorso ed alla quale ogni Paese partecipante non potrà presentare più di due gruppi per ciascuna razza o varietà, eccettuata l'Italia alla quale non si applica tale limitazione di numero.

Già sono pervenute al Comitato organizzatore numerosissime le adesioni degli Stati esteri che interverranno ufficialmente al Congresso. All'Esposizione, oltre la mostra di polli, conigli e colombi delle razze dei principali paesi del mondo, saranno presentati anche esemplari rarissimi, i quali, racchiusi entro spaziosi ed artistici recinti, completeranno il magnifico quadro dell'esposizione, nella superba cornice dei Mercati Traiani.

AVVENIRE DELL'INDUSTRIA DELLA CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA. — Alla nostra produzione ortofrutticola, in costante e promettente aumento, per merito del vigoroso impulso datole dal Regime, si sono voluti porre artificialmente, da parte dell'estero, degli argini. Inghilterra, Germania, Francia, Svizzera e Belgio hanno deliberato il contingentamento delle importazioni. Il produttore italiano, ha forse motivo di preoccupazione immediata nei provvedimenti presi da tali Stati, ma non ha certo motivo di preoccupazione avvenire nell'incremento della produzione, prima di tutto perchè le frontiere dovranno prima o poi riaprirsi ed in secondo luogo perchè larghe possibilità di assorbimento ha ancora il mercato interno..

A prescindere dal consumo di frutta fresca molto è possibile fare nel campo della frutta conservata, sia all'interno che all'estero, se si considera che l'Italia — rileva il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — su un commercio internazionale di 4 miliardi non partecipa che per soli 75 milioni di lire e che, non più tardi dello scorso anno, ha importato grandi quantità di frutta secca. Data la grande conservabilità e quindi la possibilità di una maggiore e migliore distribuzione nello spazio e nel tempo, data la notevole economia che si realizza nei trasporti, dato infine il consumo ognor crescente di frutta conservata, nel mondo, un grande avvenire è riservato all'industria italiana della conservazione della frutta in generale e della essicazione in particolare.

LA FIERA DEL LEVANTE A BARI. — Una importante seduta del Comitato esecutivo dell'Ente autonomo per la Fiera del Levante ha avuto luogo con la partecipazione del ministro dei Lavori Pubblici, on. Araldo di Crollalanza, del prefetto di Bari, del segretario federale prof. Augusto Stefanelli, ecc. E' stata compiuta una accurata visita ai lavori in corso, costatandone il rapido progresso. Anzi la preparazione in questo senso è quest'anno in anticipo, tanto che il quartiere fieristico si presenterà al completo e ordinato di tutto punto in tempo utile. Il presidente ha riferito poi su tutta l'opera svolta nel ramo propaganda, facendone notare gli ottimi risultati sinora ottenuti. Le diverse sezioni merceologiche sono quasi al completo e si ritiene che ai primi di agosto non si avranno più posti disponibili.

UN TERZO DEL VINO FRANCESE DI QUEST'ANNO « BLOCCATO ». — Un decreto pubblicato dal « Journal Officiel » rileva che in seguito a proposta dei Ministeri dell'Agricoltura, del Bilancio e del Commercio è stato ordinato il « bloccamento » di un terzo del vino di quest'anno. I proprietari che avranno prodotto più di 400 ettolitri di vino dovranno in base alla nuova disposizione, immobilizzarne nelle cantine la terza parte. Soltanto gli altri due terzi potranno essere venduti. L'importazione dei vini esteri, meno quelli tunisini, sarà egualmente ridotta di un terzo.

Viene fatto notare negli ambienti economici che questo provvedimento appare quasi superfluo perchè a causa della crisi la quantità di vino immobilizzata nelle cantine francesi è superiore al terzo del prodotto dei passati raccolti, soprattutto per quanto riguarda i vini di marca. Una recente statistica rileva infatti che esistono 180 milioni di bottiglie di sciampagna che attendono di esser vendute alla fine eventuale del proibizionismo americano.

ALLA COMMISSIONE INTERNAZIONALE D'AGRICOLTURA. — Sotto la presidenza del marchese De Vogue, si è riunita a Losanna la Commissione internazionale di agricoltura per trattare dei problemi più urgenti attuali dell'agricoltura internazionale in relazione alla prossima Conferenza economica internazionale.

Assistevano ai lavori per la Federazione internazionale dei tecnici agricoli l'on. Angelini e il dott. Borghesani.

Su proposta del sig. Wuyst, delegato belga, è stata approvata una mozione di adesioni al Congresso internazionale dell'insegnamento agricolo e riunioni connesse che si terranno o meno nel prossimo ottobre a Roma sotto l'alto patronato di S. M. il Re d'Italia.

L'IMPIEGO DEL CARBONE DI LEGNA NEL CAMPO DEI MOTORI A SCOPPIO. — Il problema della sostituzione dei carburanti sussidiari nazionali e specialmente del carbone di legna, al petrolio ed alla benzina d'importazione, nel campo dei motori a scoppio — rileva il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — dopo essere stato lunghi anni oggetto di studio da parte di Governi, di tecnici e di industriali, si avvia ormai alla desiderata soluzione

I notevolissimi e indiscutibili vantaggi derivanti dall'impiego di motori alimentati col cosidetto « gas di legna » o « gas delle foreste », nell'autotrazione pesante e nella motocoltura, sono messi magistralmente in rilievo dal Generale Agostini, Comandante della Milizia Forestale, in un pregevole ed autorevole studio che appare nell'ultimo numero della nota rivista « Bonifica Integrale ».

Secondo i calcoli del generale Agostini, il trasporto dei prodotti boschivi, su lunghi ed aspri percorsi, dalle foreste demaniali ai rispettivi scali ferroviari o depositi di materiale, può essere effettuata oggi con una economia dell'84 per cento, grazie appunto all'impiego di motori a gassogeno in sostituzione di quelli a benzina.

16.439 FONDI ISCRITTI AL CONCORSO DEL GRANO TRA PARROCI. — L'esito del 3. Concorso Nazionale del Grano tra Parroci, indetto dal periodico rurale « Italia e Fede » sotto l'egida del Comitato Permanente del Grano, segna un nuovo grande successo.

Mentre i sacerdoti iscritti al primo Concorso erano stati 465 con 1887 Aziende Agricole tra prebendali e di parrocchiani agricoltori, alla terza gara hanno partecipato 1227 parroci con ben 16.439 fondi di agricoltori parrocchiani. La proporzione numerica dimostra l'efficacia della propaganda svolta dai Sacerdoti presso i propri parrocchiani, poichè mentre il numero dei parroci iscritti si è accresciuto di circa tre volte, il numero degli agricoltori iscritti è quasi decuplicato. Alcune parrocchie poi sono iscritte al Concorso con la totalità degli agricoltori del luogo, ed anche alcune diocesi si presentano compatte con il proprio Clero; e una Provincia vi partecipa con tutto il suo Clero rurale: la Provincia di Forlì, la Provincia del Duce.

L'ORGANIZZAZIONE DELLA « FESTA DELL'UVA ». — La Confederazione degli agricoltori, in una circolare inviata alle proprie Federazioni provinciali, rinnova per le norme già emanate circa la partecipazione delle Federazioni stesse alla terza festa dell'uva, avvertendo le Federazioni di mettersi a disposizione dei Prefetti e di organizzare la fornitura di uva ai Comitati comunali da parte dei viticoltori.

All'uopo le Federazioni avranno cura, previ accordi coi Comitati locali, di indire al più presto la riunione di Commissari viti-vinicoli per coordinare le modalità della fornitura. I Consorzi provinciali della viticoltura potranno svolgere, di intesa colle Federazoni, una più efficace opera in tal senso, anche perchè il personale tecnico dei Consorzi potrà controllare la messa in vendita di uva degna della manifestazione. V'è anche un altro problema su cui la circolare richiama l'attenzione delle Federazioni e che riguarda specialmente quelle provincie nelle quali la coltura della vite ha poca o scarsa importanza. Occorre che le Federazioni di dette provincie siano coadiuvate nella fornitura di uva dalle Federazioni delle provincie vicinali più prossime.

LA COSTITUZIONE DI UNA ASSOCIAZIONE DI SUINICULTORI. — In seguito ad una sua iniziativa l'Ufficio interprovinciale del latte di Milano ha nominato un Comitato promotore per l'organizzazione e la costituzione di una Associazione nazionale di suinicoltori, aderente all'Ufficio stesso.

L'Associazione, pur avendo caratteri nazionali, inizierà la propria attività nelle Provincie di Milano, Pavia e Novara. Ad essa potranno aderire tutti gli allevatori di suini.

LA PREPARAZIONE DEL CONGRESSO DELLA VITE E DEL VINO. — Il Comitato esecutivo per l'ordinamento del terzo Congresso internazionale della vite e del vino, di cui è presidente S. E. Acerbo, vice-presidente S. E. Marescalchi, segretario generale l'on. Capri-Cruciani, continuando le sue sedute presso la sede della Confederazione nazionale fascista degli agricoltori, cura in ogni suo particolare la buona preparazione del Congresso che, come è noto, si svolgerà ad Ancona dal 23 al 30 ottobre prossimo.

I temi posti all'ordine del giorno riflettono le ricerche dei mezzi di difesa economica della viticoltura e della enologia, con particolare riferimento alla riduzione dei costi di produzione dell'uva e del vino, alla utilizzazione dell'uva per uso alimentare ed alla esportazione. Inoltre, come problemi integrativi di quelli fondamentali, indicati saranno trattate le questioni relative alla utilizzazione, all'adattamento ed alle affinità dei vitigni, alla unificazione dei metodi di analisi ed alla influenza del vino nell'igiene.

Durante lo svolgimento del Congresso avrà pure luogo in Roma l'assemblea della Commissione internazionale permanente di viticoltura ed anche un convegno che si va organizzando tra i rappresentanti delle Cantine sociali.

NOTEVOLI IMPIANTI DI GELSI A CEPPAIA. — Si sono chiuse le iscrizioni al primo concorso bandito dall'Ente Nazionale Serico per gli impianti di gelsi a ceppaia innestati, eseguiti nell'anno agrario 1931-32.

I partecipanti al concorso hanno impiantato n. 277.532 gelsi innestati, per l'acquisto dei quali l'Ente Nazionale Serico ha contribuito finanziariamente secondo le norme del concorso stesso.

L'Ente Nazionale Serico ha poi parzialmente finanziato l'impianto di altri 130.085 gelsi innestati specialmente nell'Italia Meridionale e compresi quelli distribuiti nella giornata del gelso, organizzata dall'Opera Nazionale Dopolavoro, ed ha distribuito gratuitamente 116.010 gelsini selvatici.

Sono quindi in totale oltre mezzo milione di gelsi che col concorso dell'Ente Nazionale Serico vennero impiantati nell'autunno 1931 e nella primavera 1932.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

UN UTILE LAVORO PER LE MASSAIE: FABBRICARE SCOPE. — Aumentare i cespiti di entrata significa dar benessere alla famiglia: a ciò tende ogni brava massaia. Durante il tempo nel quale le fatiche dei campi sostano e le cure della casa lo consentono, le nostre brave e laboriose donne si dedicano a piccoli lavori che potrei definire supplementari; uno di essi è la fabbricazione delle scope. Il lavoro è molto semplice e si eseguisce a mano, senza richiedere l'impiego di costosi strumenti. Mediante vapori di anidride solforosa si imbianca la saggina, poi si raddrizzano e si dividono i suoi filamenti, al fine di renderli pieghevoli, si fanno dei piccoli mazzi legati con fil di ferro ad una delle estremità del manico. Si tagliano i fusti di saggina intorno al manico per pareggiare la scopa. Operazioni supplementari, quali lo schiacciamento in una morsa, cuciture, legature, contribuiscono a rendere perfetta la scopa. Questo lavoro facile e leggero, è uno de piu adatti da compiere dopo le fatiche più gravose, perchè richiede il minimo sforzo. Vi si dedichino le nostre massaie e ne ricaveranno vantaggi non indifferenti per l'economia delle loro famiglie.

NEL VIVAIO DI OLIVI. — Quest'anno gli olivini in vivaio stentano a crescere: conseguenza della stagione incostante e del poco sole che hanno ricevuto.

Sarà bene aiutare con una concimazione completa, ma occorre somministrare subito i fertilizzanti, perchè agiscano al più presto. Diversamente, con un autunno mite, l'olivino potrà soffrire al verificarsi dei primi freddi, per lo stato ancora erbaceo delle terminazioni dei suoi rametti.

(Il Coltivatore)

CONCIMAZIONI ALLA VITE. — Obbligare la vite alla maggior produzione con la minore spesa, allo scopo di diminuire il costo di produzione del vino è un problema che mai come oggi si presenta della massima urgenza, gravitando la crisi in modo eccezionale. In passato, e moltissimi ancora oggidì, usano concimare le viti con una forte dose del letame, il quale aumenta sensibilmente il prodotto, ma rende l'uva poco saporita, la quale, dà un vino di qualità piuttosto scadente. L'aggiunta di perfosfato (6 q.li) vale a migliorare sensibilmente la qualità dell'uva; ma non è sufficiente, tanto più che risulta deficiente l'azoto a meno che non si usi una soverchia quantità di letame, cosa che rende le spese di concimazione tutt'altro che lievi e che fanno invece aumentare il costo di produzione del vino. *(Villaggio e Campi..*

TEMPESTIVA ROTTURA DEI PRATI. — Che l'aratro debba seguire il mietitore è vecchia, sana pratica colturale, ben nota ai bravi coltivatori. Ma specialmente quest'anno che le sparse pioggie estive hanno ovunque reso il terreno non difficile ad essere lavorato, si impone più che mai la necessità di preparare in tempo i terreni per le nuove semine, tutte le volte che, non irrigando, non si può pensare ai secondi raccolti; dove il grano non segue granturco, o riso, o barbabietole, o — comunque — un prodotto che attende la maturazione.

Procedere dunque presto al lavoro profondo di rottura dei prati. In terreni sciolti potrà bastare un'aratura sola, seguita da erpicatura in precedenza della semina. In altri casi una seconda aratura precederà la semina. Comunque meglio non coltivare il grano che mettersi in condizioni di avere certamente un raccolto scarso e scadente comunque vada la stagione. Specialmente oggi che in piena Battaglia del Grano i 40 quintali per ha. non sono più eccezionali, mentre la media di 20-25 quintali è largamente diffusa in molte zone. Una produzione di pochi quintali per ettaro è sempre in perdita. Per l'individuo e per la Nazione. *(Lavoro Agric. Fascista)*.

SOLEGGIAMENTO DEL VINO. — Vi è la possibilità di approfittare dei calori estivi per far acquistare ai vini nuovi i caratteri del vino vecchio di 3 o 4 anni. Per ottenere questo si espongono al sole per circa una settimana o in bottiglie o in damigiane lasciando tra il tappo (ben legato) ed il vino 4 o 5 centimetri di spazio per l'aumento del volume che subisce il vino sotto l'azione del calore ed evitare così delle rotture. Si tenga però presente che tanto nel portare il vino dalla cantina al sole, quanto nel ritornarvelo dopo il soleggiamento, non bisoga farlo tutto di un salto, bensì grado a grado: dalla cantina ad un locale meno fresco e, via via, in locale più caldo fino ad arrivare all'azione diretta del sole. E così di ritorno in senso inverso. Al soleggiamento non si debbono sottoporre che i vini buoni, di corpo, alcoolici; quelli deboli, no, perchè invece di guadagnare, perderebbero e potrebbero anche alterarsi.

SORVEGLIARE I FIENI. — Specialmente quello non essicato sufficientemente. Nelle prime settimane sorvegliarne l'andamento: può riscaldarsi fino ad incendiarsi spontaneamente. Quando il fieno manda odore ammoniacale diminuisce di volume e sviluppa vapor d'acqua, non esitate a dargli aria, smuoverlo, rivoltandolo. Meglio è regolarsi col termometro, per fare con sicurezza questa operazione quando la temperatura arriva sui 60 gradi centigradi. Se la temperatura fosse più alta, smuovendo il fieno vi è facile pericolo di provocare l'incendio che si voleva evitare. In questi casi lo si comprima quanto più è possibile con pesi qualunque; oppure prima lo si innaffi, si bagni strato per strato e poi lo si smuoverà.

(Corriere del Villaggio).

Decalogo per l'allevatore della pecora

I. — Alleva un numero di pecore non superiore alle forze del terreno che coltivi: diversamente correrai il rischio di nuocere ai bovini che devono renderti più della pecora. Il terreno che non potrai coltivare con profitto, perchè scosceso o accidentato e che terrai a pascolo, nella sua estensione, ti dirà il numero delle pecore da allevarsi.

II. — Scegli pecore a grande produzione sia per carne come per latte: non ti sarà difficile trovarle se darai un'occhiata ai tuoi vicini. In seguito, piuttosto che rinnovare coll'acquisto, ricorri ai tuoi prodotti che saranno certo i migliori, perchè li conoscerai.

III. — Non dimenticare che la pecora ha bisogno di albergare, divisa dai maiali e dagli altri animli della stalla; perciò ti è indispensabile l'ovile che devi tener pulito e asciutto e con buona lettiera.

IV. — Tieni presente che base dell'alimento della pecora è il pascolo; ma non farai male a prepararti le fascinelle e a tenere in serbo un po' di strame e un po' di *fieno fino*, che ti faranno comodo nell'inverno.

V. — Non sarà indispensabile che tu allevi anche il montone, specie se non potrai sorvegliarlo per bene. A momento opportuno potrai servirti di quello del vicino che alleva un numero maggiore di pecore. Pensa che il momento opportuno è quello che ti metterà in condizione di avere agnelli da vendere nella quindicina che precede la festa di Pasqua.

VI. — Sottoporre, in un anno, due volte al parto la pecora non è conveniente; meglio una sola volta, eppoi ricavare latte che si trasformerà in formaggio.

VII. — Darai razza per la prima volta alla pecora, quando avrà non meno di un anno e mezzo di tempo; dopo cinque anni la rinnoverai, per evitare di avere prodotti scadenti sia in carne che in latte.

VIII. — Possibilmente evita che le pecore partoriscano al pascolo. Meglio nell'ovile, sulla lettiera asciutta. Qui farai pure rimanere gli agnelli per molti giorni e le pecore le condurrai a mezzogiorno perchè allattino i figli.

Non eccedere, nell'alimentazione dell'agnello, nell'uso di fieno od erba tenera che provocano *il buzzo*. Sarà quello tanto più grasso quanto più latte avrà poppato.

IX. — Venduto l'agnello, seguita a mungere la pecora; e se vorrai ricavar molto formaggio mungila tre volte al giorno, badando altresì che non pascoli all'umido: l'erba bagnata di pioggia o di rugiada produce una diminuzione del latte. Piuttosto che usare erba bagnata ricorri allo strame o al fieno, se te ne sarà rimasto.

X. — Sottoponi alla tosatura le pecore due volte all'anno, piuttosto che una; la lana sarà più abbondante e, se la vorrai pulita, manda al bagno le pecore, badando che l'acqua non sia troppo fredda.

E la lana pure *custodiscila*, diversamente quasi neppure troverai chi te la prenda anche in regalo.

G. BARONTINI.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

Piccole cose

Io amo le piccole cose,
le semplici cose nascoste
che niuno ha mai visto fiorire,
che niuno ha mai visto morire.
Amo le rose campestri
sbocciate sulle umili siepi
d'incolti giardini,
sfogliate nel primo biancore
di freschi mattini.
Le lievi conchiglie io amo
conchiglie celate
nel fondo del mare,
che il mondo non seppe strappare
da culla infiorata
di rossi coralli.
Ed amo le lacrime mute,
le lacrime sparse pel mondo,
brucianti ed amare,
che niuno ha mai visto tremare
negli occhi imploranti,
che niuno ha mai visto cadere.

M. L. MAGNINI TAMBORINO.

FIOR DI PENSIERI

— Il voler redimere! Ecco la vera dottrina della volontà e della libertà. — *Nietzsche.*

— Il più moderato dei pensatori è, senza volerlo, più rivoluzionario di una folla di anarchici. — *Bovio.*

— La maldicenza non ha luogo che la sera quando tutti hanno bisogno di compensarsi delle fatiche e di vendicarsi delle contrarietà della giornata. Allora una metà del genere umano dice male dell'altra metà. — *De Amicis.*

— Non c'è che un mezzo per comandare la natura, ed è quello di obbedirle. — *Bacone.*

Le ricette pratiche

Per conservare il latte durante i calori estivi, mettetelo in bottiglie di colore rosso nelle quali, anche se esposto al sole, non subisce nessuna alterazione.

Il latte si conserva pure bene qualora facendolo bollire si aggiunga qualche pizzico di bicarbonato di sodio.

* * *

Avendo il dubbio nella freschezza d'un pesce, è facile accertarsene nella cottura: si ponga nell'acqua un cucchiaio d'argento, se questo annerisce, indica la presenza dello zolfo, prodotto dalla decomposizione del pesce.

Nell'estate è difficile di conservare il pesce; ma nell'inverno esso può durare due giorni, se prima si immerge in un bagno composto di aceto, acqua e birra, avendo l'avvertenza di pulirlo e vuotarlo.

ZI' PAOLO.

La sfinge a premio

QUESITO

Tre giuocatori pattuiscono che ad ogni partita il perdente debba raddoppiare il denaro che ciascuno degli altri due ha in quel momento. Dopo tre partite, perdute una per ciascuno, ogni giuocatore ha 120 lire. Quanto possedeva ognuno dei tre al principio del giuoco?

Ricette e varietà

IL ROSMARINO. — Il piccolo arbusto ramificato, a tutti ben noto perchè serve a rendere più saporito l'arrosto e la minestra, può essere anche fonte di buoni cespiti, poichè dall'industria viene ricercato in forte quantità per trarne olio essenziale ed estratti per profumi. Il commercio di questa pianta aromatica viene pagata attualmente persino 300 lire al quintale. Gli agricoltori ne traggono vantaggio notevole.. Il rosmarino che ama principalmente i terreni leggeri, secchi e sassosi non richiede grandi cure. Le talee piantate in buona esposizione danno risultati ottimi, in ispecie se si abbonda nelle concimazioni azotate.

FRUTTI CANDITI AL MIELE. — Si scelgono i frutti migliori, cioè che non presentano nessun difetto o principio di putrefazione. Mettete Kg. 1,700 di prugne, uve, ciliege, albicocche o altri frutti in un vaso di vetro a chiusura ermetica.

Preparare uno sciroppo con 1 Kg. di miele, 300 gr. di buon aceto, 6 chiodi di garofano e lasciarlo bollire per circa mezz'ora, schiumandolo con cura.

Versare il liquido caldo sopra i frutti e chiudere il vaso a caldo per ottenere una chiusura ermetica. Per completare l'operazione si potrebbe ancora mettere i vasi di frutta, una volta freddi, in una caldaia, circondati di paglia o di fieno e lasciarveli bollire nell'acqua per un'ora onde ben sterilizzarli.

Questo sistema di conservazione non costa caro e permette di conservare la frutta per parecchi anni.

LUCULLO, SCOPRITORE DI CILIEGE. — Durante una campagna nell'Asia Minore, Lucullo, generale, ma anche gastronomo, trovò a Cerasonia, nell'anno 73 a. C. quel mirabile frutto di cui la suprema eccellenza è data dal sapore della visciola. Finita la campagna militare Lucullo non dimenticò la sua ghiottoneria: si procurò dei giovani ciliegi e li fece trapiantare nei suoi magnifici giardini di Roma. Questa consacrazione fatta dal più fine buongustaio della Repubblica fu il principio della diffusione delle cerase e delle visciole.

Ma anche la pesca e l'albicocca le dobbiamo alle conquiste romane come dobbiamo il chinino, la canna da zucchero, la coca e tante altre cose alla scoperta dell'America.

LA RADIO AGRICOLA

Ecco l'orario delle trasmissioni radiofoniche:
Stazione di **MILANO** (lungh. d'onda m. 500,8 - Kw. 8,5)
Stazione di **TORINO** (lungh. d'onda m. 297 - Kw. 8,5)
Stazione di **GENOVA** (lungh. d'onda m. 312,8 - Kw. 12,5)
ogni giorno feriale alle ore 19: Comunicati dei Consorzi Agrarii
Torino e Genova: ogni domenica consigli
Stazione di **ROMA** (lungh. d'onda m. 441 - Kw. 75)
Stazione di **NAPOLI** (lungh. d'onda m. 331 - Kw. 1,7)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **BOLZANO** (lungh. d'onda m. 453 - Kw. 1,5)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **TRIESTE** (lungh. d'onda m. 474 - Kw. 15)

PER FINIRE

Promessa.

— Papà, mi avevi promesso di spiegarmi il cervello dell'uomo...

— Figlio mio, lasciami stare ora. Ho ben altro in testa che il cervello dell'uomo...

* * *

— Di dove vieni? — domanda un signore ad un amico che torna dal fiume con una piccola rete sulla spalla.

— Torno dalla pesca delle trote.

— E ne hai prese molte?

— Nemmeno una, purtroppo.

— E allora come sai che si tratta di trote?

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA
Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55

L'ECO DELLA STAMPA

(Via Giov. Jaurès, 60 - Milano 133) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.

chiedere schiarimenti a

Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

INCUBATRICI·ALLEVATRICI·POLLAI
e ATTREZZI per AVICOLTURA-

F.lli GRILLI

FIRENZE - Via Ghibellina N°100-
POLLI·CONIGLI·FAGIANI·CIGNI
COLOMBI·UCCELLI·Listino gratis

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI – Settignano (Firenze)

Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato- franco, raccomandato, spedire L. 8

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)

LIVORNESE BIANCA selezionata
CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI

Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

"Resi" Marca brevettata

per Polli e Pulcini
Tenaglie da tatuaggio
per Conigli, Suini, ecc.
Marche per ogni specie di bestiame
dalla fabbr. mond. "H. Hauptner".
I. e M. BERNAREGGI
Ponte - Chiasso

Incubatrici

Le più perfette - Le più facili a condurre - I migliori pressi - Le massime schiuse.

Tutti gli attrezzi e macchine per la pollicoltura

A. Belpasso
GENOVA
Via Macelli Soziglia, 41
DITTA FONDATA NEL 1887

PREMIATI VIVAI DI VITI AMERICANE

Barbatelle innestate e franche - Talee da innesto e da barbatellaio delle migliori varietà

Massima garanzia - Cercansi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI di Gioacchino
OLIVARELLA (Messina)
A RICHIESTA SI SPEDISCE LISTINO GRATIS

ISTITUTO NAPOLETANO DI AVICOLTURA E CONIGLICOLTURA

Sede della sez. prov. Avicoltori e Conigliccltori
Direzione: **Prof. FEDERICO RIVELLI**
Napoli (18) - *Via Giuseppe Piazzi, 55 - Telef.* 29 481
Corsi Teorici-pratici di Pollicoltura e Coniglicoltura e Stazione sperimentale di Propaganda Avicola. Tutto il necessario per impianto e mantenimento di aziende avicole. — Le migliori razze elette da carne e da uova.
Listino Gratis - CATALOGO GUIDA Lire 5 - *Scrivere affrancando*

PIANTE

FRUTTIFERE: estesa coltivazione
ORNAMENTALI: grandioso assortimento
ALBERI A FOGLIA CADUCA per viali
CONIFERE — ARBUSTI SEMPREVERDI — ARBUSTI DA FIORE — RAMPICANTI — ROSE — OLIVI — GELSI — VITI — SEMI.

Stabilimento orticolo GIANNINO GIANNINI - Pistoia

CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

CONIGLIERA "REX"

MADERNO SUL GARDA (Brescia)

Riproduttori « Rex » di ogni colore

Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

AVICULTORI

usate nell'alimentazione delle ovaiole
FARINA DI CARNE "A. L. A."
la grande marca italiana che non teme confronti - nè per il valore reale di proteina - nè per l'efficacia della produzione - nè per il prezzo. Chiedere listino:
FABB. IT. MANGIMI CONCENTRATI "ALADINA"
Via Melchiorre Gioia 194 - MILANO (138)

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO

da preferirsi

ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)

DOMANDARE CATALOGO GRATIS

ALLEVAMENTI AVICOLI

GIOVANNI SAVORELLI
Ravenna

Tacchini americani mastodontici - Tacchine incubanti - Leghorn selezionata per robustezza e per uova grosse - Polli romagnoli - Oche romagnole. Anitre di ogni razza
Faraone
Ogni animale è allevato in aperta campagna
Listino gratis

Premiato allevamento
DI
Pollicoltura e Coniglicoltura
Dr. **Mario Mattioli**
DIRETTORE MATTATOIO
(Ancona) **Senigaglia**
Conigli e polli delle razze più redditizie
Garanzie eccezionali - Prezzi miti
Chiedere listini

SEMENTI - FRUMENTI DA SEMINA SEME PRATI

Semi della plaga cremonese
che per la loro elevata produzione
ogni agricoltore deve preferire
G. ARCARI
GABBIONETA (Cremona)

VITI AMERICANE

Grande produzione di
Legno americano da innesto e barbatelle
Casa fondata nel 1870
MUTTI Cav. FERDINANDO & Figlio
BONAVIGO (Verona)

AZIENDA AGRICOLA GRIONA

Ospedaletto Lodigiano

LIVORNESE BIANCA
Allevamento e selezioni

Listino gratis

STABILIMENTO MECCANICO
ANGIOLO & ARMANDO DEL TAGLIA
SIGNA (Firenze)

Fabbrica specializzata di pompe irroratrici. Solforatrici e solforatori per le viti. Pompe per disinfezione.

Casa Agricola MANCINI

CECCANO (Roma)

Vivai di viti delle migliori qualità

Prezzi modici
Catalogo gratis a richiesta

VINI SEMPRE SANI

Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26

Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida
BREVETTO N. 97853

BANCA D'ITALIA

Situazione al 30 Luglio 1932 - X

ATTIVO.

Totale riserva aurea	L.	7.074.781.168
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.772.798.105
Cassa	»	341.234.453
Portafoglio su piazze italiane	»	4.908.376.683
Effetti ricevuti per l'incasso	»	4.824.992
Anticipazioni ordinarie	»	1.140.110.477
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.367.548.165
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	—
Conti correnti attivi nel Regno	»	87.318.042
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	369.907.771
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	175.991.971
Istituto di liquidazioni	»	1.769.531.048
Partite varie	»	1.186.445.849
Spese corrente esercizio	»	127.192.345
Depositi in titoli e valori diversi	»	29.040.897.656
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	382.890.311
TOTALE GENERALE	L.	49.949.909.131

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti	L.	13.255.563.050
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	377.061.710
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1.077.628.300
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti vincolati	»	537.982.040
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	2.565.864.444
Istituto di liquidazione - conto titoli	»	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		231.870.560
Fondo estinzioni Buoni del Tesoro 4 75 %		70.128.000
Partite varie	»	826.292.563
Rendite del corrente esercizio	»	281.522.723
Depositanti	»	29.040.897.656
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	382.790.311
TOTALE GENERALE	L.	49.949.909.131

BANCO DI NAPOLI

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 814.219.000

Direttore Generale: On. GIUSEPPE FRIGNANI

Napoli: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo N. 8 Agenzie di Città.

Filiali: Alessandria - Altamura - Ancona - Andria Aquila - Atri - Avellino - Avezzano - Bari - Barletta Benevento - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari Campobasso - Caserta - Cassino - Castellana - Castro-Villari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Chieti - Cosenza - Cotrone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giuliano Gorizia - Guaria Sanframondi - Irsina - Irsenia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - Lecce - Livorno - Maglie - Marcianise - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno Monopoli - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro Oristano - Ortona a Mare - Ozieri - Paolo - Perugia Pescara - Piedimonte D'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Volture - Roma - Rossano - Salerno - Taranto Teramo - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Venezia Venosa - Zara.

Filiali all'estero: Chigaco - New - York - Buenos Aires.

Corrispondenti: su tutte le piazze del Regno e dell'estero

Sede di Roma: Via del Parlamento.

Agenzie di Roma: Via Carlo Alberto 28 - Palazzo del Parlamento - Piazza Rusticucci.

Istituto Nazionale delle Assicurazioni

In relazione alle « finalità organiche dello Stato Corporativo Fascista » ha da tempo studiato ed applicato forme di assicurazioni collettive a contratti individuali, che possono denominarsi

ASSICURAZIONI PER CATEGORIE

le quali tengono conto delle particolari condizioni e necessità delle categorie stesse.

Tali contratti, pure essendo volontari per i singoli aderenti ai diversi raggruppamenti, offrono

condizioni di particolare favore

fra cui:

Sospensione temporanea in determinate condizioni — dal pagamento dei premi in caso di disoccupazione o di aspettativa. — Valori di riscatto in misura superiore di quella ordinaria, accordati normalmente dopo il pagamento di *due* anzichè di tre annualità di premio. — Riduzione delle spese iniziali di contratto. — Facilitazioni per la copertura del rischio di invalidità, se richiesta. — Facoltà di convertire alla scadenza della polizza, la totalità o una parte del capitale assicurato in una pensione vitalizia ecc.

L'Istituto Nazionale delle Assicurazioni ha già stipulato per tali assicurazioni collettive a contratti individuali, molte convenzioni speciali, fra le quali giova segnalare quelle che si riferiscono ai gruppi seguenti: Iscritti all'Istituto Nazionale di Previdenza dei Giornalisti Italiani « Arnaldo Mussolini »; Iscritti all'Associazione Nazionale Fascista Dirigenti Aziende Industriali; Piloti collaudatari e istruttori delle Imprese aderenti alla Federazione Nazionale Fascista dell'Industria Meccanica e Metallurgica; Personale Tecnico e Amministrativo delle Miniere di Sardegna; Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori; Federazione Nazionale Bieticultori; Cassa Malattie Addetti al Commercio; Cassa Sindacati Fascisti del Commercio; Cassa Sindacati Fascisti dell'Industria; Varie Compagnie Portuali ecc.

Anche coloro che si assicurano in forza delle accennate convenzioni, partecipano agli utili dell'Azienda.

Per informazioni e per progetti rivolgersi alla Direzione Generale dell'Istituto in Roma o alle singole Agenzie Generali.

La Banca Commerciale Italiana

raccomanda l'uso dei suoi

Assegni "Vade-Mecum"

per i pagamenti ordinari

e dei

"B. C. I. Travellers' Cheques"

(assegni per viaggiatori)

in Lire Italiane, Marchi, Franchi francesi, Dollari e Sterline

per chi viaggia

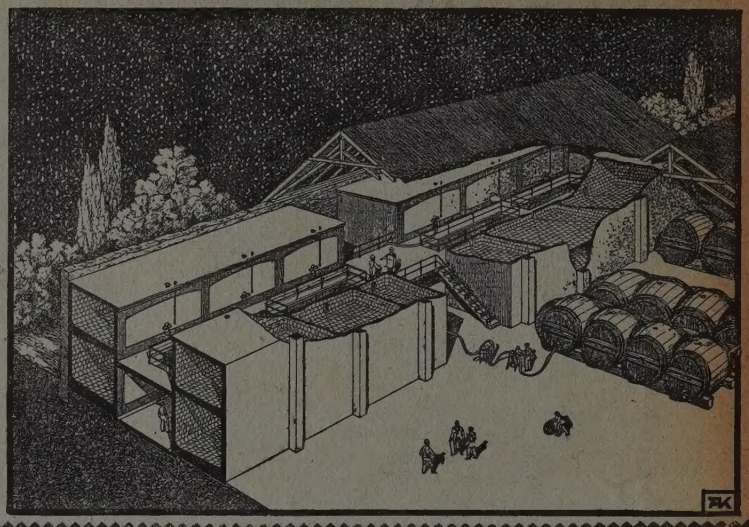
I "B. C. I. Travellers' Cheques" sono ora venduti franco di commissione e spese

BOTTI IN CEMENTO-VETRO

I RECIPIENTI MODERNI & IGIENICI per
VINI OLII
ALCOOL LIQUORI
NAFTA, ecc.

BORSARI & C. - Milano

VIA ZEBEDIA, 9 Casella Postale 886
L'ORGANIZZAZIONE COMPLETA
L'ESPERIENZA DI 60 ANNI
vi garantisce
SPESE MINIME PERFEZIONE MASSIMA



La concia del grano da seme a secco con

POLVERE CAFFARO

fatta subito la trebbiatura preserva il grano dagli insetti
e lo immunizza dalle carie

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme Gr. 200 di

POLVERE CAFFARO

DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI!
ESIGETE LA MARCA CAFFARO ORIGINALE

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro
ANONIMA CAPITALE L. 21.000.000 INTERAMENTE VERSATO
MILANO

PREMIATA FABBRICA BOTTI
Egidio Gaya & C.

CONEGLIANO (Veneto)

Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia, Spagna, Francia
Grecia ed America del Sud